



ID_Produto
03219

Fecha:	Fecha de la última revisión:
01/04/2025	10/02/2025

Denominación comercial	GRANCREMA CON TRUFA NEGRA		
Denominación legal	Condimento a base de champiñones y trufa		
SLPrimaria	36 meses a partir de la fecha de producción		
Cantidad nominal (g)	510	Peso escurrido (g)	
Características generales			
Ingredientes champiñones (Agaricus bisporus) 66 %, aceite de girasol, agua, pan rallado (harina de trigo, levadura de cerveza, sal), sal, trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 1 %, extracto de levadura, perejil, ajo, pimienta, aromas.			
Alérgenos Gluten (> 20 ppm)			

Envasado y transporte	
Embalajeprimario Tarro de cristal de 580 ml con tapón de rosca Paletización (Unidades/Caja, Paquetes/Capa, Capas/Palé)	Embalaje secundario Caja de cartón [PAP20] Condiciones de transporte Manipular a temperatura ambiente
	6, 16, 9

Características nutricionales	
Valores nutricionales medios Por cada 100 g de producto	
Energía (kJ)	980
Energía (kcal)	238
Grasas (g)	22,3
Grasas saturadas (g)	2,5
Hidratos de carbono (g)	2,2
Azúcares (g)	1,1
Fibra (g)	3,3
Proteínas (g)	5,4
Sal (g)	2,1

Características organolépticas
Color: oscuro. Sabor y aroma: el aroma de la trufa destaca claramente entre las fragancias de los champiñones. Aspecto y textura: crema de champiñones y trufa perfectamente mezclada y aterciopelada.
Características físico-químicas
pH: 6,10 ± 0,2 NaCl (%): 1,9 % ± 0,3 Proceso de esterilización: F0 > 6 min. Vacío: < 25 mmHg Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo Contaminantes: dentro de los límites de la legislación italiana y europea vigente. Cuerpos extraños: ausentes.
Características microbiológicas
Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras de incubación durante: 15 días a 37 °C - 7 días a 55 °C - Producto estéril. (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Declaraciones de conformidad

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004; El producto cumple con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 en materia de información alimentaria para los consumidores; El producto cumple con la Directiva 2003/89/CE y sus modificaciones y adiciones en materia de indicación de los ingredientes contenidos en los productos alimenticios y sus alérgenos; El producto cumple con la legislación europea vigente sobre contaminantes, residuos de plaguicidas y el control de sustancias perfluoroalquílicas (Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y sus modificaciones y adiciones); El producto cumple con los Reglamentos (CE) n.º 2073/2005 y (CE) n.º 1441/2007 y sus modificaciones y adiciones sobre los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG en el sentido de los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y n.º 1830/03 (en cualquier caso, si estuvieran presentes, no superarían el umbral de contaminación accidental y técnicamente inevitable del 0,9 %); El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

Notas